DP14E

L'insaccatrice sottovuoto con rotore a palette per l'industria

Potenza massima senza compromessi

Potenza e precisione in combinazione con velocità e innovazione. VEMAG DP14E guiderà il rinnovamento e presto sarà al centro della vostra produzione. Una insaccatrice sottovuoto per tutti gli usi per produzioni fino a 10 tonnellate all'ora, fornendo riserve sufficienti per impianti di produzione di medie dimensioni. Con i complementi del sistema modulare VEMAG, DP14E può essere rapidamente impostato come porzionatrice, per insacco in budelli naturali e sintetici, per appendimento e taglio, per i prodotti pronti in coestrusione, siano in porzioni singole che multilineari, per formare e così via.

DP14E con DHV841

VEMAG Duo-Drive

Duo-Drive di VEMAG contribuisce alla economia della produzione con prodotti perfetti, dalla prima porzione. È il sistema Duo-Drive di VEMAG che rende questo possibile: la velocità del rotore e del raschia tramoggia sono regolabili indipendentemente per la produttività desiderata. Le impostazioni restano invariate anche durante l'elaborazione di materie prime particolarmente fredde e tenaci, a garantire pulizia e immagine ottimali del prodotto finale. E questo vale per tutto, dal primo all'ultima porzione o stringa, non importa quale sia il materiale, la lavorazione o la frequenza di cambio prodotto .

Rapido cambio prodotto

Sia che la produzione giornaliera sia monoprodotto, che si debba variare spesso, la versatilità di DP14E si evidenzia grazie a cambi prodotto velocissimi. Operazioni lunghe e laboriose sono ora relegate nel passato. La tramoggia monolitica in acciaio inossidabile presenta l'inclinazione ideale per lo scivolamento dei preparati. Le eccedenze di peso sono eliminate in quanto la materia prima fluisce e precisamente diventa prodotto. Il design VEMAG dell'agitatore della tramoggia permette una pulizia rapida. E quanto più rapidamente un nuovo prodotto può essere elaborato, tanto maggiore è la potenzialità: massimizzare il profitto. Basta abbassare la tramoggia monolitica e rimuovere l'agitatore in pochi passi. Non troverete niente di più veloce o più igienico di questo.

Igiene ottimale

Il design per un'igiene ottimale contribuisce a risparmiare denaro. Poco tempo è necessario per pulire la macchina ogni giorno, evitando inutile lavoro supplementare. Il basamento di DP14E è realizzato interamente di acciaio inossidabile e metodi convenzionali di pulizia industriale possono essere utilizzati, dopo ogni uso, senza intaccare i controlli della macchina. L'intero sistema elettronico è infatti completamente stagno ad acqua e vapore, nel cosiddetto sistema di protezione totale a compartimenti denominato "box-in-box". Ciò significa che DP14E sarà immediatamente pronto ad un nuovo uso; i responsabili della pulizia solitamente pensano "troppo facile da pulire...".

Operatività intuitiva

Il funzionamento di DP14E è stato concepito in base alla semplicità d'uso. Tutti i parametri sono configurati attraverso il computer grafico a bordo macchina. Una volta che il programma è stato salvato, l'operatore può iniziare la produzione pigiando un solo pulsante.Salsicce fresche per grigliate, wurstel, salami, gnocchi di patate ripieni di carne o impasti con ripieno di pistacchi: qualunque cosa vogliate produrre e in combinazione con qualsiasi complemento VEMAG, l'operatore sceglierà il programma per il prodotto richiesto alla semplice pressione di un tasto, senza dispendiosi corsi di formazione sul sistema di controllo. Compiti facilitati e riduzione sensibile dei costi del personale .

Il cuore della macchina

Il cuore di DP14E è la sua pompa rotativa. Essa trasporta il prodotto molto delicatamente dall'imbocco della tramoggia all'uscita della macchina garantendo che omogeneità e qualità delle materie prime si mantengano costanti dall'inizio del processo di produzione. Il risultato finale darà anche un piacere visivo, destando l'apprezzeranno dei vostri clienti. L'eccedenza di peso è virtualmente eliminata grazie alla precisione di porzionatura: più preciso sarà il peso, minore è il rischio di sovra o sotto pesature, rispetto al peso porzione impostato, che può quindi essere impostato in tutta tranquillità. In pratica, più prodotto dalle stesse materie prime, con conseguente incremento del vostro giro d'affari.

VEMAG

www.vemag.de

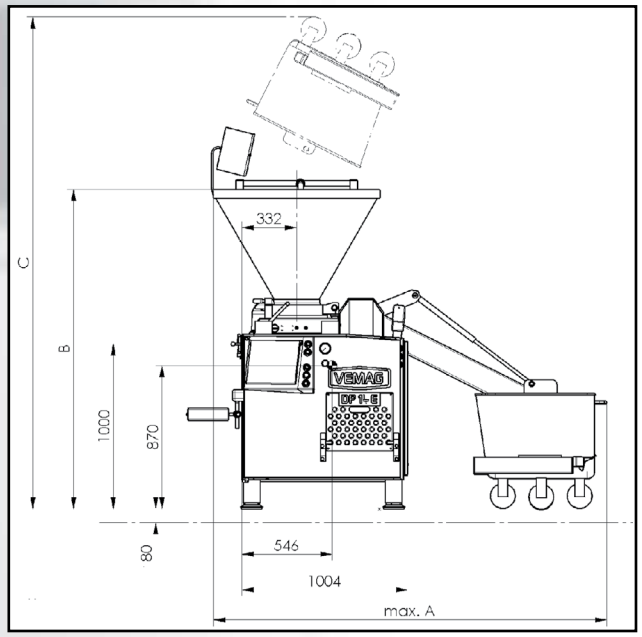
I vantaggi in sintesi:

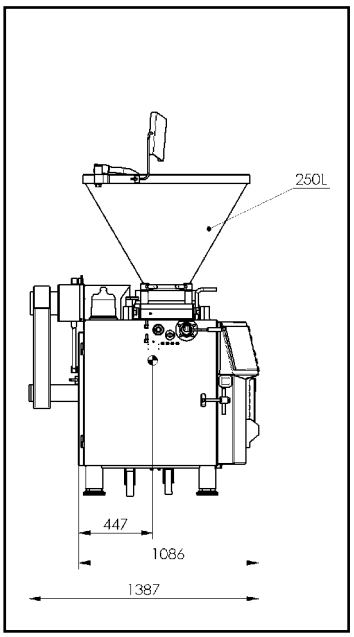
- Utilizzo universale
- Minore rielaborazione
- Immagine dei prodotti migliorata per la soddisfazione dei clienti
- Costanza di produttività
- Rapido cambio produzione
- Procedura di pulizia semplificata
- Guarnizioni ottimizzate del gruppo di alimentazione
- I minori esuberi rispetto peso porzione
- Elettronica protetta da sistema "box-in-box"
- Controllo grafico di uso facile e intuitivo
- Selezione programmi con la semplice pressione di un tasto
- Riduzione dei costi del personale dovuti a tempi brevi di formazione
- Trasporto delicato del prodotto

Dati tecnici

Produttività, a seconda dell'elemento di alimentazione fino a:	10.700 kg ora
Peso porzione:	da 5 a 60.000 g, regolabile in incrementi di 0,1 g oppure 1 g
Velocità di porzionatura:	oltre 950 porzioni al minuto (a seconda del prodotto, del budello e del peso porzione)
Attorcigliature:	da 0 a 10, infinitamente regolabili
Pompa del vuoto:	16 m³ ora / 40 m³ ora (opzionale)
Capacità tramoggia:	350 l / 250 l (opzionale)

	Tramoggia con 250 l	Tramoggia con 350 l
A	2505	2665
B	1957	2062
C	minimo 2940	minimo 3040
	massimo 2995	massimo 3090





ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

VEMAG Maschinenbau GmbH
P.O. Box 1620, D-27266 Verden
Tel. 0 42 31 - 77 70, Fax 0 42 31 - 77 72 41
http://www.vemag.de, e-mail@vemag.de

Presented by:

© VEMAG 2010 Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche
158.1.IT 02/14